FIRINDA PATLICANLI KÖFTE

Malzemeler ; 4 kişi için

3 tane Patlıcan

400 gr. Kıyma

2 dilim Ekmek İçi,

1 adet Kuru Soğan

6-7 diş sarımsak

2 adet Domates

2 adet sivribiber

1 çay bardağı Sıvı Yağ

1 tatlı kaşığı salça

1 yemek kaşığı Tereyağ

1 çay bardağı   
  
Tuz, Kara Biber, Kimyon

YAPILIŞI:

Kıymayı ekmek içi, rendelenmiş soğan, tuz, karabiber ve kimyonla yoğurup köfteleri hazırlayın.

Alacalı soyduğunuz patlıcanları kalın dilimler halinde kesin. Sıvı yağı kızdırarak patlıcanları şöyle bir çevirin. Hafifçe rengi dönmüş patlıcanları tepsiye yayıp tuzlayın. Üzerine hazırladığınız köfteleri dizin.

Domatesleri biberleri ve sarmısakları zevkinize göre köftelerin üstüne yerleştirin.Bir çay bardağı suyu bir tatlı kaşığı salça ile karıştırıp gezdirin.bir kaşık tereyağını küçük küçük parçalar halinde serpiştirin.

200 derece fırında köfteler kızarana kadar pişirin.

Sıcak sıcak servis yapın.